

PROGRAMA PASSAREL·LES CAP A L'Ocupació I LA INCLUSIÓ

ITINERARI OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA

OBJECTIU GENERAL

Millorar l'ocupabilitat i incrementar les possibilitats reals d'inserció laboral en el sector a partir d'un conjunt d'accions articulades que s'inicien amb una orientació professional en funció dels requisits demandats en el sector d'Hostaleria en general i en les activitats **Operacions bàsiques de pastisseria** en particular, i en funció de les expectatives i interessos professionals de les persones participants.

OBJECTIUS ESPECÍFICS

Formar a les persones participants per assolir la capacitat de preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir, seguint instruccions en la preparació d'altres de més complexes, realitzant operacions bàsiques d'aprovisionament intern i aplicant-hi tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments..

Promoure el desenvolupament de competències transversals per a dotar a les persones participants dels coneixements necessaris sobre les tècniques, eines i estratègies per a la cerca d'ocupació autònoma i eficient.

PERFIL I REQUERIMENTS D'ENTRADA

Persones en situació de desocupació i inscrites com a demandants d'ocupació al SOC.
Persones residents a Barcelona ciutat.

A més cal formar part d'algun dels següents grup amb especials dificultats d'inserció laboral:

- Persones aturades de llarga durada (mínim 1 any en situació desocupació)
- Persones majors de 55 anys
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%
- Persones Immigrants i/o demandants d'asil
- Minories ètniques i comunitats marginades
- Persones perceptores de Salari Social
- Persones en situació de vulnerabilitat acreditada per informe dels Serveis Socials
- Víctimes de violència de gènere o de discriminació
- Persones recluses o exrecluses
- Persones sense llar
- Membres de famílies monoparentals

OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

Ajudant/a de pastisseria.
Ajudant/a de magatzem de pastisseria.
Empleat/ada d'establiment de pastisseria.

CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA

MF1333_1: Aproximació intern i conservació en pastisseria (120 hores).
MF1334_1: Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria (210 hores).
MP0167: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de Pastisseria (80 hores)

FORMACIÓ TRANSVERSAL (12 h)

- Igualtat d'oportunitats entre dones i homes
- Igualtat de tracte i no discriminació
- Desenvolupament sostenible i cura i respecte al Medi Ambient

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA (80 h)

- Mòdul sociolaboral (5 h)
- Tècniques i estratègies de cerca d'ocupació (10 h)
- Competències clau (5 h)
- Espai d'activació per a l'ocupació (10 h)
- Barista (20 h)
- Atenció públic (10 h)
- Caixa (20 h)

SEGUIMENT PERSONALITZAT DURANT TOT L'ITINERARI

DURADA TOTAL ITINERARI FORMATIU 502 h

Per a més informació pasocupacio@barcelonactiva.cat

Previsió d'inici: Juliol de 2021